

# HACCP en crèche ou micro-crèche

## MISE EN PLACE OU RÉVISION DE L'AGRÈMENT SANITAIRE CEE DANS UNE CRÈCHE, UNE MICRO-CRÈCHE

Réf. : FT-HYG-HACCP-JM

Durée formation : 2 jours - 14 heures

**Objectifs :** Mettre en place la formation destinée à des personnels de crèche ou de mini-crèche conformément au décret 11-731 du 24/06/2011 pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettre ainsi la satisfaction du client.

**Public :** Pilotes de la démarche HACCP, diplômé(e)s « Petite Enfance »...

**Pré-requis :** Quelques connaissances du référentiel HACCP.

**Méthode pédagogique :** Formation-action en situation, diaporamas, exercices, brainstorming.

Compétences acquises en fin de module :

- Maîtriser les outils et méthodes pour construire et mettre en oeuvre le Plan HACCP.
- Être capable de construire son Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S.) en relation avec les intervenant(e)s.
- Être capable de rédiger sa politique Qualité Hygiène Sécurité Alimentaire : protocoles, fiches de travail,...

Les apports méthodologiques sont illustrés d'exemples puis concrétisés à partir d'une recherche collective sur l'application possible en situation.

**Déroulement de la formation :** Mise à disposition d'une salle de formation équipée de vidéo-projecteur, de tableau blanc. Accueil du/des stagiaire(s) 15 minutes avant le démarrage de la formation autour d'un café.

**Suivi :** A l'issue de la formation, le participant est invité à compléter une **fiche d'évaluation «à chaud»**. Un **compte-rendu de formation** sera également rédigé par le formateur.

**Moyen de suivi de la formation :** Émargement.

**Évaluation des acquis :** Réalisation d'un exercice pratique reprenant les notions abordées lors de la formation et/ou d'un quizz.

**Validation :** Une attestation de fin de formation sera remise à l'issue de la formation ainsi qu'une attestation Rofhya.

### 1. MISE EN PLACE OU RÉVISION DE VOTRE PLAN HACCP

- Selon les besoins de la crèche, ou de la micro-crèche (prise de repas provenant d'une entité extérieure & recommandations d'hygiène pour la préparation et la conservation des biberons...), etc ... une prestation courte proposée afin d'accompagner l'entreprise dans sa démarche Qualité / HACCP.

### 2. MISE EN PLACE DE VOTRE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- Mise en place du P.M.S selon les règlements de l'ASFAA et européen.
- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC ou le principe d'apparition des pertes économiques).
- Les prérequis ou BPH, le plan HACCP, la traçabilité et la gestion des non-conformités (dans le cadre d'une amélioration des conditions de travail et en appui des intervenant(e)s).

### 3. MISE EN PLACE D'AUTOCONTRÔLES DU SUIVI DE GESTION DE LA MÉTHODE

- Mise à disposition & mise en place d'un accompagnement du personnel et suivi des autocontrôles en cuisine, en salles de jeux, et de change, en vestiaire/buanderie, ...